

Menu bezglutenowe**PONIEDZIAŁEK 12.02.2018**

ŚNIADANIE: - Pieczywo bezglutenowe z masłem roślinnym z szynką wieprzową i ogórkiem konserwowym + herbata z syropem malinowym

ALERGENY:

ZUPA: - Jarzynowa

ALERGENY: seler

II DANIE: - Spaghetti bolońskie z mięsem wieprzowym (bezglutenowe) + kompot

ALERGENY:

PODWIECZOREK: - Jogurt owocowy własnej produkcji na bazie mleka roślinnego

ALERGENY:

WTOREK 13.02.2018

ŚNIADANIE: - Kiełbaski bezglutenowe 100% mięsa bez MOM i fosforanów + pieczywo bezglutenowe z masłem roślinnym + herbata z cytryną

ALERGENY:

ZUPA: - Jarzynowa

ALERGENY: seler

II DANIE: - Kluski leniwe + mus owocowy + kompot

ALERGENY: jaja

PODWIECZOREK: - Czerwona pomarańcza

ALERGENY:

ŚRODA 13.02.2018

ŚNIADANIE: - Płatki kukurydziane bezglutenowe z mlekiem roślinnym + kromeczka pełnoziarnista z masłem roślinnym i szynką drobiową + herbata

ALERGENY:

ZUPA: - Krem pomidorowo paprykowy z grzankami bezglutenowymi

ALERGENY: seler

II DANIE: - Filet z kurczaka w panierce bezglutenowej + ziemniaczki puree + biała kapusta zasmażana z koperkiem + kompot

ALERGENY:

PODWIECZOREK: - Swojskie ciasto owocowe bezglutenowe

ALERGENY:

CZWARTEK 14.02.2018

ŚNIADANIE: - Pieczywo bezglutenowe z masłem roślinnym z mieloną tyrolską + herbata z cytryną

ALERGENY:

ZUPA: - Ziemniaczanka

ALERGENY: seler

II DANIE: - Rumszyk wieprzowy bezglutenowy + kasza gryczana biała z lekkim sosem + surówka z buraczków + kompot

ALERGENY:

PODWIECZOREK: - Banan

ALERGENY:

PIĄTEK 15.02.2018

ŚNIADANIE: - Pieczywo bezglutenowe z masłem roślinnym i z polędwicą z indyka + herbata z sok. malin.

ALERGENY:

ZUPA: - Rosół z kaczuszki francuskiej z makaronem bezglutenowym

ALERGENY: seler

II DANIE: - Filet z Miruny w panierce bezglutenowej + puree + surówka z białej kapusty + kompot

ALERGENY: ryba

PODWIECZOREK: - Ciasteczka bezglutenowe i bez laktozy

ALERGENY: